

Ocimum kilimandscharicum Baker ex Gürke, 1895 (Basilic camphre)

Identifiants : 22033/ocikil

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 26/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Lamiidées ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Lamiales ;
- Famille : Lamiaceae ;
- Genre : Ocimum ;

- **Synonymes :** *Ocimum johnstonii* Baker, *Ocimum tortuosum* Baker ;

- **Synonymes français :** basilic camphré, basilic du Mont Kilimanjaro ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** camphor basil, African basil, camphor basil, perennial basil, Karpoor basil, Kampferbasilikum (de), basilição-canforado (pt) ;



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Partie(s) comestible(s)^{{{(0(+x))}}} : feuilles, épice, graines, légume^{{{(0(+x))}}}.

Utilisation(s)/usage(s) comestible(s)^{{{(0(+x))}}} :

-les feuilles sont parfois utilisées pour le thé ; elles sont utilisées pour aromatiser le riz, les dahls (dals) et les légumes^{{{(0(+x))}}}.

Les feuilles sont parfois utilisées pour le thé. Elles sont utilisées pour aromatiser le riz, les dahls et les légumes. Les pousses sont cuites avec du poisson séché et une solution alcaline et mangées



néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



Par inconnu, via aujardin

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

Une plante tropicale. Il a besoin d'un sol bien drainé. Il convient aux zones avec une pluviométrie ou 1 250 mm par an. En Inde, il pousse jusqu'à 900 m au-dessus du niveau de la mer^{{{(0+x)}} (traduction automatique)}.

Original : A tropical plant. It needs well drained soil. It suits areas with a rainfall or 1,250 mm per year. In India it grows up to 900 m above sea level^{{{(0+x)}}.}

- **Localisation :**

*Afrique, Asie, Cuba, Afrique de l'Est, Himalaya, Inde, Kenya *, Inde du Nord-Est, Turquie*^{{{(0+x)}} (traduction automatique)}.

Original : Africa, Asia, Cuba, East Africa, Himalayas, India, Kenya, Northeastern India, Turkey*^{{{(0+x)}}.}

- **Notes :**

L'huile peut être utilisée pour protéger le grain stocké des insectes^{{{(0+x)}} (traduction automatique)}.

Original : The oil can be used to protect stored grain from insects^{{{(0+x)}}.}

- **Nombre de graines au gramme : 2500 ;**

- **Liens, sources et/ou références :**

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-136967 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=25484> ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

H. G. A. Engler, Pflanzenw. Ost-Afrikas C:349. 1895 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 131 ; Glover et al, 1966b, ; Grivetti, L. E., 1980, Agricultural development: present and potential role of edible wild plants. Part 2: Sub-Saharan Africa, Report to the Department of State Agency for International Development. p 45 ; Maundu, P. et al, 1999, Traditional Food Plants of Kenya. National Museum of Kenya. 288p ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, Edible Wild plants of Sub-saharan Africa. Kew. p 118